

А.П. Тольников



УПРАВЛЕНИЕ РЕСТОРАНОМ:

практическое пособие

Уважаемые Господа!

В ноябре 2009-го года
Консалтинговая компания «Ресторанный Экспресс» (RestEx™)
планирует к выпуску книгу А.П. Тальникова

«УПРАВЛЕНИЕ РЕСТОРАНОМ: ПРАКТИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ»

Приглашаем к сотрудничеству спонсоров и рекламодателей,
а также книоторговые сети!

О ПРОЕКТЕ:

Издание:

«УПРАВЛЕНИЕ РЕСТОРАНОМ: ПРАКТИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ»

Целевая аудитория:

Инвесторы, руководители и администраторы
предприятий общественного питания

Техническая информация:

Формат книги: 90х60/16 (A5)

Объем: 300 полос

Тираж: 3000 экз.

Дата выхода: ноябрь 2009 г.

АВТОР – О СВОЕЙ КНИГЕ:

Это не первый мой книжный опыт, я был главным консультантом Иванниковой, автора книги «Барное дело». За многие годы работы в самых разных ресторанах на руководящих должностях, я накопил интереснейший материал для собственной книги.

Думаю, моя книга будет полезна очень многим рестораторам, как опытным, так и начинающим. Я обозначил рубрики. Материалы изложил по большей части в виде схем, таблиц, все это очень наглядно и доступно. Книгу можно читать с любого места, фактически это справочник, настольная книга ресторатора. Пусть она послужит читателю источником идей, хороших рекомендаций и творческого вдохновения!

ОГЛАВЛЕНИЕ КНИГИ «Управление рестораном: практическое пособие»:

1. Введение в ресторанный бизнес
2. Как открыть ресторан
 - Общие положения
 - Бизнес-план (описание + пример)
 - Концепция (описание + пример)
 - Помещение (требования, рекомендации)
 - Документация
 - Проектирование
 - Комплектование
 - Аксессуары
3. Менеджмент персонала
4. Реклама и продвижение
5. Оперативное управление
6. Антикризисное управление
7. Борьба с хищениями и неэффективным хозяйствованием
8. Сетевые проекты
9. Каталог справочных Интернет-ресурсов для ресторанов
10. Каталог поставщиков (Москва, Санкт-Петербург и регионы)
 - Проектирование и оборудование
 - Посуда, инвентарь
 - Текстиль, форма
 - Аксессуары
 - Продукты питания

ОБ АВТОРЕ

Андрей Тальников



Дорогие друзья, мы рады представить Вам Ведущего Эксперта консалтинговой компании «Ресторанный Экспресс» Андрея Тальникова. Его опыт в ресторанном деле составляет более 25 лет. Он начинал официантом в легендарном с советских времен ресторане «Белый лебедь», а так же в ресторане «Бомбей» и в Кремлевской спецгруппе. Благодаря своей энергии, способности учиться и стремлению к росту, он прошел уровень метрдотеля и директора, а последние 7 лет посвятил открытию ресторанов «с нуля». Последние 4 года он является Ведущим Экспертом нашей компании. Одновременно занимает должность коммерческого директора одного из известнейших ресторанов в Москве.

Портфолио :

Семинары:

- * 2007 г. - семинар «Как открыть пивной ресторан», г. Санкт-Петербург
- * 2007 г. - семинар «Слагаемые успеха ресторана» г. Уфа
- * 2008 г. - семинары «Реклама и продвижение ресторана», «Менеджмент персонала», «Антикризисное управление рестораном», г. Иркутск
- * 2009 г. - семинар «Управление рестораном», г. Москва
- * 2009 г. - семинар «Управление рестораном в условиях кризиса», г. Москва
- * 2009 г. - семинар «Менеджмент персонала ресторана», г. Москва
- * 2006 г. - бизнес-форум «Наше дело – ресторан», г. Нижний Новгород

Консалтинговая деятельность:

- * 2008 г. - Ресторан при боулинге «Седьмая миля» (г. Санкт-Петербург) - бизнес-план
- * 2008 г. - Ресторан-паб «Гринвич» (г. Санкт-Петербург) - реконструкция
- * 2007 г. - Ресторанный холдинг «Ключ» (г. Вологда) - построение кадровой обучающей службы, консалтинг по открытию новых предприятий
- * 2006-2007 г. - Ресторан «Пивной Король» (г. Санкт-Петербург) немецкая, авторская кухня, сопровождение бизнеса «с нуля»; функции управляющего
- * 2006 г. - Ресторан «Генацвале Лигурия» (г. Москва, итальянская кухня). Открытие «с нуля»
- * 2006 г. - Ресторан при гостинице «Атон» (г. Краснодар, итальянская кухня) Консалтинг, подбор VIP-персонала
- * Ресторан «Пивной король» (г. Санкт-Петербург), немецкая авторская кухня
- * 2003-2009 гг. - Ресторан «Генацвале на Арбате», грузинская, европейская кухня, г. Москва. Полное комплектование (проектирование, оборудование, инвентарь, посуда, текстиль, реклама, персонал)
- * 2003-2004 гг. - Ресторан «Репортер», г. Москва. Полное комплектование (оборудование, инвентарь, посуда, текстиль, реклама, персонал)
- * 2002 г. - Ресторан «Золотая вилка», г. Москва. Полное комплектование (проектирование, строительство, оборудование и запуск; подбор персонала)
- * 2002 г. - Ресторан «Love Стори», г. Москва. Открытие «с нуля»
- * 2001 г. - Казино «Империял», г. Москва. Открытие ресторана в казино
- * 2001 г. - Клуб «Престиж», г. Москва. Открытие «с нуля»: концепция, комплектование, запуск, вывод на рентабельность)
- * 2000 г. - Развлекательный комплекс «София», г. Москва. Оптимизация, санация производственных процессов, меры по борьбе с злоупотреблениями персонала (воровство)
- * 2000 г. - Ресторан «Родео», г. Москва. Открытие «с нуля»
- * 1999 г. - «Столичный клуб», г. Москва. Концепция, комплектование, запуск, вывод на рентабельность; подбор персонала
- * 1999 г. - «Чешский дом» (бар гостиницы Чешского посольства в Москве). Открытие «с нуля»
- * 1999 г. - «Конверс-банк» (банкетно-ресторанная служба), г. Москва. Открытие «с нуля»

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ РЕКЛАМОДАТЕЛЕЙ

Дата выхода: конец ноября 2009 года

Дата окончания подачи рекламных материалов: 6 ноября 2009 года

Распространение:

1. Через специализированные отделы книжных магазинов (Московский дом книги и др.)
2. По подписке в рестораны Москвы и регионов РФ
3. На ежемесячных семинарах по ресторанному бизнесу, проводимых компанией «РестЭкс»

Рекламные площади в книге:

1. 2, 3 и 4-я полосы обложки
2. Рекламная полоса в начале и в конце тематического раздела
3. Рекламная полоса в тематическом справочнике
4. Рекламная полоса и ½ полосы в Classifieds (в конце книжного блока, общий объем – 1 тетрадь или 16 полос)
5. Цветная вклейка на мелованной бумаге (по договоренности)

Стоимость размещения рекламных материалов:

Тип размещения	Ч/б размещение	Полноцветное размещение
4-я полоса обложки 1/1 полосы	—	12 500
2-я полоса обложки 1/1 полосы	—	10 000
3-я полоса обложки 1/1 полосы	—	9 000
Тематический раздел 1/1 полосы	7 500	—
Справочник ресторатора	7 000	—
Цветная вклейка 1/1 полосы	—	12 500
Цветная вклейка 2/1 (лицо и оборот)	—	21 000
Classifieds 1/1 полосы	6000	—
Classifieds ½ полосы	3500	—
Строчная реклама	3 руб. / знак	—

Цена указана в рублях. НДС не облагается. Макет – бесплатно.

Рекламодатель получает 5 экземпляров издания